



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

014033

**Balsamico 2 Gold Medaillen Traditionsflasch Aceto Balsamico di Modena IGP**

**IGP**

**Giuseppe Giusti**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	n französischen Eichenholzfässern aus dem letzten Jahrhundert, angereichert mit kostbaren Balsamico-Auszügen aus dem antiken Fassbestand der Essigmanufaktur.
	Leitaromen	Frisch und fruchtig mit schöner Dichte, zeichnet sich durch einen Hauch von reifen Früchten und Noten von Lakritze und schwarzem Pfeffer aus.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal für Salate, Rohkost und gegrilltes Gemüse; rundet auch Carpaccio und Fisch perfekt ab.
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	
<b>Bio</b>	IT-BIO-004 Italien Landwirtschaft	

Die biologische Version des klassischen Rezept 2 Goldmedaillen ist ein Produkt von großer Vielseitigkeit zum Kochen und zum Verfeinern von Rohkost. Di

Die biologische Version des klassischen Rezept 2 Goldmedaillen ist ein Produkt von großer Vielseitigkeit zum Kochen und zum Verfeinern von Rohkost. Dieser Giusti Balsamico-Essig wird ausschließlich aus kontrolliert biologischem Most und Weinessig hergestellt.

#### Region **Modena**

Modena ist eine Stadt und Gemeinde auf der Südseite der Poebene, in der Provinz Modena in der Region Emilia-Romagna in Norditalien. Modena und seine Umgebung sind in der ganzen Welt für die hervorragende Küche und den Wein bekannt, den sie produzieren, und werden darum beneidet. Unter den italienischen Provinzen ist Modena eine der reichsten an Produkten, die das DOP- oder IGP-Symbol tragen. Der Balsamico-Essig gilt als das Schwarze Gold von Modena und ist ein einzigartiges Produkt mit einer tausendjährigen Geschichte. Modena ist zu Recht stolz auf seine besondere Delikatesse.

#### Erzeuger **Giuseppe Giusti**

Die Firma Giusti ist die älteste Manufaktur von Balsamico Essig aus Modena, im Jahr 1605 gegründet und heute von der 17. Generation geführt. Der Familie gehören 600 Holzfässer aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert. Echte Schätze, die einzigartige Aromen unseren Essigen vergeben.

#### Zutaten

Stand 29.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de